Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1580-2 (2005) (Arabic): PINEAPPLE JUICE PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS, Part 2: CONCENTRATED PINEAPPLE JUICE- CONCENTRATED PINEAPPLE JUICE FROZEN

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٥٨٠ – ٢٠٠٥/٢

كودكس ١٣٨ / ١٩٨٣

عصائر الأناناس المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الثانى :

عصير الاناناس المركز، والمركز المجمد

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٥٨٠ / ٢ / ٢٠٠٥

كودكس ١٣٨ / ١٩٨٣

مقدمـــة

م.ق.م ١٥٨٠ / ٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ " عصائر الأناناس المحفوظة بالوسائل الطبيعية جــ٢: عصير الأناناس المركز والمركز المجمد " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ٢٠٠٢ ومتماثلة فنيـــاً مـــع المواصفة الدولية كودكـــس ١٣٨ /١٩٨٣ الخاصة بـــ

" عصائر الأناناس المحفوظة بالوسائل الطبيعية جـــ٢: عصير الأناناس المركز و المركز المجمد " .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

عصائر الأناناس المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الثانى : عصير الاناناس المركز، والمركز المجمد

١. المجال

تشمل هذه المواصفة القياسية الاشتراطات الاساسية و المعايير الوصفية الخاصة بعصير الاناناس المركز والمركز المجمد وطرق الفحص والاختبار .

٢. التعريف

١/٢ عصير الاناناس المركز :

هو العصير المصفى غير المتخمر والقابل للتخمر الناتج من تركيز العصير الطبيعى المتحصل عليه بالطرق الميكانيكية ويمكن معاملته بالطرد المركزى بدون ترشيح والناتج من ثمار الاناناس الناضجة السليمة أو اجزاء الثمار المتخلفة عن عمليات التصنيع من صنف

(Ananas comosus L. Merrill= Ananas sativus L. LindI)

أو أى أصناف أخرى مناسبة والمحفوظ بواحد او اكثر من وسائل الحفظ الطبيعية المناسبة ماعدا الاشعاع .

٢/٢ عصير الاناناس المركز المجمد :

هو العصير المركز المعامل بالبسترة والمحتفظ بالخواص الحسية للعصير والذى تم تجميده عند درجة حرارة لا تزيد على (-٣٠ س) والمعبأ فى عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة والمخزن على درجة حرارة لا تزيد على (-١٨ س) .

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون المنتج ناتجا من ثمار تامة النضج وخالية من الاصابات الفطرية والحشرية .

٢/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٣/٣ لاتقل نسبة المواد الصلبة الذائبة من العصير الطبيعى عن ٢٧٪ (وزن / وزن) بدون حساب السكر المضاف مقدرة بالرفراكتوميترعند درجة ٢٠°س مع تعديل للحموضة،ومقدرة كبركس .

٤/٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لاخذ العينات والفحص يجب ان يكون :-

١. خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها طبقاً لنظم التخزين العادية والتى تمثل خطورة على الصحة .

٢. يجب ألا يحتوى المنتج على اى أثار ناتجة من الميكروبات الممرضة وسمومها .

٣. يكون المنتج خالياً من جراثيم الفطر والخميرة فيما عدا العصير المجمد لايزيد الفطر على ٣٠ خلية/جم والخميرة على ١٠خلية/جم.

٥/٣ تكون فترة الصلاحية للمنتج طبقا لما ورد بالمواصفات القياسية م. ق. م رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية .

٦/٣ لا تزيد نسبة السكر المضاف على ٢٥ جم/كجم .

٧/٣ لا تزيد نسبة الملوثات بالمنتج عما يلي :

١/٧/٣ تكون الحدود القصوي للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ٢٣٦٠ وفى حالة العصير المركز يتم تخفيفة الى تركيز العصيرالطبيعي قبل تقدير العناصر الثقيلة.

٢/٧/٣ لا يزيد ثانى أكسيد الكبريت على ١٠ مجم/كجم .

٨/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٩/٣ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

١٠/٣ لايقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ (حجم / حجم) من السعه المائية للعبوة .

١١/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٤. المعايير الوصفية

١/٤ يكون متجانس القوام واللون ووضوح الطعم والرائحة المميزة للثمار الكاملة النضج .

٢/٤ يكون خاليا من اجزاء القشور والالياف والاجزاء الثمرية الاخرى والرائحة غيرالمرغوبة

٣/٤ يجوز اضافة حمض الستريك والماليك وحمض الاسكوربيك كمادة مضاده للاكسدة طبقا لطرق الصناعة الجيدة .

٤/٤ لا يسمح باضافة الاحماض المذكورة بالبند ٣/٤ في حالة احتواء العصير علي سكريات مضافة .

٥/٤ يجوز اضافة داى ميثيل بولى سيلوكسان (كمادة مانعة للرغوة) بحد اقصى (١٠ مجم/كجم) .

٦/٤ نسبة الحموضة في حدود ١,١ ٪ محسوبة كحمض ستريك .

٧/٤ يجوز اضافة كلوريد القصديروز فى حالة العصير المركز المجمد بنسبة ٨ مجم/كجم.

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ فى حالة طلاء العلب يكون الورنيش مضاد للحموضة .

٣/٥ فى حالة العصير غير المعلب تكون العبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة لا تؤثر فى الخواص الحسية المميزة للعصير الطبيعي .

٤/٥ يحفظ العصير المعلب فى مخازن جافة جيدة التهوية غير معرضة للضوء المباشر لا تزيد درجة حرارتها ٢٥°س .

٥/٥ يخزن العصير المجمد على درجة حرارة لا تزيد على – ١٨°س .

٦/٥ مع مراعاة ما جاء بالمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ والخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة ، يدون على العبوات بخط واضح ثابت مايلى باللغة العربية أو أية لغة أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :

١/٦/٥ اسم الصنف ونوعة .

٢/٦/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامتة التجارية ان وجدت .

٣/٦/٥ الحجم الصافي .

٤/٦/٥ نسبة المواد الصلبة الذائبة مقدرة بالرفراكتوميتر.

٥/٦/٥ بيان بالمكونات الداخلة فى التصنيع مرتبة ترتيبا تنازليا.

٦/٦/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٧/٦/٥ فى حالة اضافة حمض الاسكوربيك (اليسارى) تكتب عبارة

أ- كمضاد للاكسدة .ب-كفيتامين (ج) اذا زاد حدوده كمضاد للاكسدة .

٨/٦/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى ، وبلد المشأ فى حالة الاستيراد بالغة العربية أو أية لغة أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .

٩/٦/٥ درجة التركيز :

يوضح على العبوة نسبة الموادالصلبة للاناناس بالوزن مقدرة بالرفراكتوميتر على درجة٢٠س مع تعديل للحموضة او فى حالة المنتج المعدللاستهلاك المباشر يوضع عدد الاجزاء بالحجم من الماء التى يمكن اضافتها لحجم واحد من العصير المركز للحصول على عصير الاناناس المطلوب .

١٠/٦/٥ فى حالة العصير المركز المجمد يذكر طريقة التسييح على العبوة .

١١/٦/٥ شروط الحفظ والتخزين والتداول .

١٢/٦/٥ لا توضع صورة خلاف صورة المنتج (الاناناس) .

٧/٥ بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع المباشر (المنتجات الوسيطة) .

١- يوضح على العبوة اسم المنتج ورقم التشغيلة واسم وعنوان الصانع أو المعبأ .

٢- المعلومات الاخرى غير الموضحة على العبوة توضح على مسستندات الشحن .

٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية م ق م ٦٨٣ لسنة ١٩٧٦ والخاصة بطرق الفحص والاختبار لعصائر الفاكهة وكذا المواصفات القياسية م ق م رقم ١٤٦٤ والخاصة بطرق فحص وتقدير بقايا مبيدات الافات الزراعية – أ - المبيدات الكلورنية والفوسفورية .

٧. المصطلحات الفنية

عصير اناناس مركز	concentrated pineapple juice
غير متخمر	unfermented
قابل للتخمر	fermentable

٨. المراجع

- 1- Codex Alimentarius volume 6/1992
Codex standard No138 /1983 for concentrated pineapple juice preserved Exclusively by Physical Means

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1580-2/2005
Codex : 138 /1983

PINEAPPLE JUICE PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS

PART :2

CONCENTRATED PINEAPPLE JUICE- CONCENTRATED PINEAPPLE JUICE FROZEN

ICS : 67.160.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality